

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU EXTRA BRUT COPIN CHARDONNAY 2018



Corbeaux, Alban / Deville, Pierre, Champagne, Montagne de Reims

GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| Süße | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Säure | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Körper | schlank | ● ● ● ● ● | voll |
| Reife | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift |
| Intensität | verhalten | ● ● ● ● ● | ausgeprägt |
| Mineralität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Holzeinsatz | kein Holz | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| Komplexität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Länge | kurz | ● ● ● ● ● | sehr lang |

AROMEN

Grapefruit
Roter Apfel
Aprikose
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2018

Weinberg

Einzellagen in Verzy:
Les Epinettes und Les
Alouettes

Alter der Reben

1970 bis 1990 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100